

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah dan Indriati. 2003. *Color stability of natural pigment from secang woods (Caesalpinia sappan L.)*. Proceeding of the 8<sup>th</sup> Asean Food Conference: Hanoi 8-11 October 2003.
- Ayoola, G. A., F. M. Lawore., T. Adelowotan., I. E. Aibinu., E. Adenipekun., H. A. B. Coker and T. O. Odugbemi., 2008. *Chemical Analysis and Antimicrobial Activity of the Essential oil of Syzigium aromaticum (clove)*. African J. of Microbiology Research (2).
- Darmawati, E dkk. 2002. Pemanfaatan Zat Warna Dari Tanaman Secang (*Caesalpinia Sappan L*) Sebagai Cat Dasar Untuk Kulit Tersamak. Akademik Teknologi Kulit, Yogyakarta.
- Donal. 2014. *The Effect Of Different Packaging Material On Seaweed Jam Stored In Refrigerated Temperature*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.
- Ebook Pangan. 2007. *Pengemasan Bahan Pangan*. <http://Www.eBookPangan.com>. (Diakses pada 29 Januari 2019).
- Farhana, Hally., Indra Topik Maulana., Reza Abdul Kodir. 2015. Perbandingan Pengaruh Suhu Dan Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Brazilin Pada Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*). *Prosiding Penelitian SpeSia*. Hal : 19-25.
- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Hariyadi, P. 2015. Teknologi Isi Panas dan Aplikasinya Untuk Minuman Teh. *Foodreview Indonesia*. Vol X, No. 8.
- Ibrahim, A.M dkk. 2015. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) Dengan Kombinasi Penambahan Madu Semakin Manis. *Jurnal pangan dan agroindustri*. Volume 3 Nomer 2.
- Indriani, H. 2003. Stabilitas Pigmen Alami Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*) Dalam Model Minuman Ringan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Liyundzira. 2017. "Pengaruh Waktu Penyimpanan Larutan Oral Nutraceutical Ekstrak Bunga Delima Merah (*Punica Granatum L.*) Terhadap Perubahan

- Hambatan Pertumbuhan *Pseudomonas Aeruginosa* (In Vitro)". *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lubis, A. 2011. *Aneka Manfaat Serai*. <http://waspada.co.id>. Diakses pada tanggal 27 Januari 2019, Pukul 11.00 WIB.
- Munawaroh, S. 2014. Wedang Uwuh Sebagai Ikon Kuliner Khas Imogiri Bantul. *69. Jantra* Volume 9, Nomer 1.
- Nurdjanah N., 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Nurdjannah, N. 2004. Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. *Perspektif, Review Penelitian Tanaman Industri* 3. Bogor.
- Padmaningrum, R.T.. 2012. Karakteristik Ekstrak Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian*. Pendidikan dan Penerapan MIPA. Fakultas MIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- PDN. 2012. *Arah Kebijakan 2012 : Potensi dan Sasaran Strategisnya*. DITJEN PDN/MJL/01/2012.
- Pewarna Alami Untuk Pangan (2012). Seafast center 2012.
- Prameswari, B. 2009. "Hubungan Antara Consumer Information Exposure, Product Knowledge, Dan Impulse Purchasing Behavior Terhadap Minuman *Ready To Drink* (RTD) Di Indonesia". *Skripsi*. Fakultas Ekonomi. Universitas Indonesia.
- Pratomo, D.S.,Erna Zuni Astruri. 2015. Analisis Regresi Dan Korelasi Antara Pengunjung Dan Pembeli Terhadap Nominal Pembelian Di Indomaret Kedungmundu Semarang Dengan Metode Kuadrat Terkecil. *Tugas Akhir*. Teknik komputer. Ilmu Komupter. Universitas Dian Nuswantoro.
- Purnomo, M.A. 2004. Zat Pewarna Alam sebagai Alternatif Zat Warna Yang Ramah Lingkungan. *Jurnal Seni Rupa STSI Surakarta*. Volume 1, Nomer 2.
- R, Holinesti. 2009. Studi Pemanfaatan Pigmen Brazilien Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L) Sebagai Pewarna Alami serta Stabilitasnya Pada Model Pangan. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*. Volume 1, Nomer 2.
- Rahmawati, F. 2011. Kajian Potensi Wedang Uwuh Sebagai Minuman Fungsional. *Seminar Nasional 2011*. Jurusan PTBB FT UNY.

- S, Nutrisia A dkk. 2018. Pengembangan Formula Wedang Secang Sebagai Minuman Kemasan Rendah Kalori. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*. Volume 7, Nomer 1.
- Safriani, N. 2014. Pengemasan Manisan Kolang-Kaling Basah (*Arenga pinnata* L.) dengan Bahan Kemasan Plastik dan Botol Kaca pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Rona Teknik Pertanian*. Volume 7, Nomer 1.
- Saputra, S.H. 2018. Pengaruh Kemasan Botol, Suhu Dan Lama Penyimpanan Sirup Ekstrak Bawang Tiwai (*Eleutheriana Americana* Merr) Terhadap Metabolik Sekunder Dan Mikroba. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Volume 12, Nomer 2.
- Somani, R. Karve, S. Jain, D. Jain, K. Singhai A. K., 2008. *Phytochemical and Pharmacological potential of Myristica fragrans Houtt: A Comprehensive Review*. Pharmacognosy Reviews [Phcog Rev.]-Supplement Vol 2, Issue 4.
- Sundari, E. 2001. *Pengambilan Minyak Atsiri Dan Oleoresin Dari Kulit Kayu Manis*. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- Suyardi, D. (2009). Minuman Isotonik: Berguguran di tengah jalan. Swa, 04/XXV. Hlm 46.
- Takikawa A., Abe K., Yamamoto M., Ishimaru S., Yasui M., Okubo Y., Yokoigawa K., 2002. *Antimicrobial Activity Of Nutmeg Against Escherichia Coli 0 157*. *Journal of Bioscience and Bioengineering* Vol. 94, No. 4,3 15-320.2.
- Wicaksono, B.D. ; Arung, Enos Tangke ; Sandra, Ferry. 2008. Aktivitas Antikanker dari Kayu Secang. *Article Journal – ilmiah Nasional Cermin Dunia Kedokteran* Vol. 35: No. 3.
- Yuliani, S. Sari I.K. 2009. Pengembangan Produk Jahe Kering dalam Berbagai Jenis Industri. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*: Vol.5.
- Zulaikhah, S. 2017. Laporan Hasil Pengamatan Pengaruh Hot Filling Dan Cold Filling Pada Jenis Kemasan Gelas Dan Plastik Terhadap Karakteristik Ubi Jalar. *Skripsi*. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas Jember.